

Lublin, dn. 23-03-2018 R.

ZAPYTANIE OFERTOWE ZGODNIE Z PROCEDURĄ ROZEZNANIA RYNKU

W ramach projektu: "AKTYWNOŚĆ" nr RPLU.11.01.00-06-0075/17
Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020
Oś priorytetowa XI. Włączenie społeczne
Działanie 11.1. Aktywne włączenie

I. ZAMAWIAJĄCY

Fundacja Fuga Mundi
ul. Hutnicza 20 B
20-218 Lublin
NIP 7121931563
REGON 430660077
www.ffm.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi cateringowej - serwis kawowy oraz zapewnienia pełnowartościowego posiłku** na potrzeby wsparcia grupowego – trening umiejętności społecznych na terenie Lublina – dla 2 grup, Włodawy – dla 1 grupy, Białej Podlaskiej – dla 2 grup.
2. Termin realizacji zamówienia kwiecień-maj 2018 r.
Liczba uczestników szkolenia: 60 osób (5 gr. po 12 os.)
Liczba dni obejmująca jedno szkolenie: 3 dni
3. Wsparcie będzie świadczone w dni powszednie (wyjątkowo w soboty i/lub niedziele w przypadku zapotrzebowania uczestników), w godz. między 8.00 a 21.00.
4. **Wykonawca zapewnia jeden pełnowartościowy posiłek** w formie przynajmniej drugiego dania obiadowego wraz z napojem. Drugie danie powinno uwzględniać następującą gramaturę: mięso/ryba 200 g; surówka 140 g; dodatki skrobiowe 200 g.
5. **Wykonawca zapewnia ciągły serwis kawowy** (zgodnie z ustalonym harmonogramem) obejmujący: kawę, herbatę, cytrynę, cukier, mleko, wodę gazowaną i niegazowaną, ciastka.
6. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
7. Wykonawca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców jednorazowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

III. WYMAGANIA

I. Wymagania niezbędne

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
2. Przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
3. Przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
4. Przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
5. Uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem,
6. Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy lunchowej;
7. Zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.

II. Wymagania dodatkowe:

Wykonawca ma obowiązek wykonania wszelkich prac związanych z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z postanowieniami umowy, ze złożoną ofertą, z niniejszym zakresem zadań, oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się osoby prawne lub osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, które spełniają następujące warunki:

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie w przedmiocie opisanego zamówienia;
- osoby wykonujące zlecenie posiadają aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- posiadają odpowiednie zezwolenia i uprawnienia:
 - odpis zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub KRS,
 - uzyskanie pozytywnej decyzji PSSE w zakresie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej dla obiektów żywienia zbiorowego oraz usług cateringowych;
 - wykazują obowiązkowość i rzetelność;
- odpowiedzialność cywilna od zatrucia się.



III. Wymagane dokumenty:

Wykonawca powinien przygotować ofertę cenową zgodnie z Załącznikiem 1.

IV. SKŁADANIE OFERT

1. Termin składania ofert upływa 03-04-2018 r.
2. Decyduje data wpływu/ doręczenia/przesłania.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Miejsce składania ofert:
 - biuro projektu „Aktywność” ul. Hutnicza 20B, 20-218 Lublin, w godz. 10.00-15.00
3. Dopuszczalna forma składania ofert:
 - przesyłka pocztowa skierowana na adres biura projektu lub siedziby projektodawcy podany wyżej, osobiście w biurze projektu lub drogą elektroniczną na adres: mareks@ffm.pl z dopiskiem „ Aktywność-oferta cenowa za usługę cateringową”.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - zmiany terminu realizacji zamówienia na 3 dni przed planowanym terminem
 - wyboru Wykonawcy z dostosowanie do terminów i miejsca realizacji poradnictwa zawodowego, zgodnie z potrzebami i ograniczeniami uczestników projektu.

V. WYBÓR OFERTY

1. Przewidywany termin rozpatrzenia ofert – max 14 dni od zakończenia przyjmowania ofert.
2. W uzasadnionych przypadkach termin może ulec wydłużeniu.

Załączniki:

Załącznik 1 Oferta cenowa



Załącznik 1

OFERTA CENOWA

Oferta cenowa na świadczenie usługi cateringowej na potrzeby wsparcia grupowego – trening umiejętności społecznych na terenie Lublina – dla 2 grup, Włodawy– dla 1 grupy, Białej Podlaskiej – dla 2 grup w projekcie „Aktywność” nr RPLU.11.01.00-06-0075/17 realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Priorytet XI - Włączenie społeczne, Działanie 11.1 – Aktywne włączenie

Nazwa Wykonawcy:

.....
.....

Siedziba Wykonawcy:.....

.....

Nr telefonu:

Adres e-mail:.....

Cena brutto za **jeden pełnowartościowy posiłek** dla 1 uczestnika szkolenia PLN

Cena brutto za **pełnowartościowe posiłki** dla 60 uczestnika szkolenia PLN

słownie:

Cena brutto za **usługę cateringową dla 1 uczestnika** szkolenia PLN

Cena brutto za **usługę cateringową dla 60 uczestnika** szkolenia PLN

słownie:

.....
data i podpis OFERENTA